



みんなで育てたナスとピーマンはどんなお味かな？



R7 7月8日 にじ組



育てていた夏野菜のナスとピーマンがたくさん収穫できました！晴れた日には畑に水やりに行き、生長を見守ってきた子どもたち。大きくなった野菜を見つけるのがとても上手で、日々大量の野菜を収穫し、給食室に届けています。「どんな味するのかな？」「おいしいかな？」と自分たちで育てた野菜を食べてみたいという気持ちいっぱいな子どもたち♡

今日は「ナスとピーマンのみそマヨディップ」のクッキングをしました！



たくさん野菜が収穫できて、ご満悦な子どもたち☆



1日でこのくらい
たくさん
収穫できます！

みそマヨレシピ

みそ・・・おおさじ1
マヨ・・・おおさじ3
さとう・・・小さじ1/2
を混ぜるだけ！



ナスとピーマンのみそマヨディップ



★野菜を切って、中を見てみよう！

「ナス、この前(収穫したとき)は匂い
しなかったけど、甘いにおいがする」



・「ナスの中にもたねあるよ」

・ナスのタネよりピーマンのタネの
方が大きいし、色も違うね！

・「なんでピーマンって中
あいてるの？
だから(ナスと比べて)軽
いんじゃない？」

★野菜をホットプレートで焼こう！

給食室の先生も
お部屋に来てくれ、
一緒にクッキング
を楽しみました！



・「おいしいにおいに変わった！」
・「色が濃くなった！」

・「ぱちぱち聞こえる」

焼く前との変化をすぐに
感じているようでした◆

ナスとピーマンのお味はどうでしょう！

みそマヨソースをつける前に、塩コショウをふった
そのままのナスとピーマンを食べてみました！



・「にがっ！」と顔をしかめる
お友だちもいました！野菜本
来の味を感じていますね」

・「焼いたらにがくない～！」
と自分たちで育てた野菜だからこ
そ、苦手な子も美味しく食べられ
たようです★



野菜をよく観察しながらのクッキングで、ナスとピ
ーマンの違いや、調理前後の変化にたくさん気づく
姿がとても印象的でした！子どもたちに大好評だ
ったので、ぜひお家でも作ってみてくださいね！